

청송특산 냉동팥콩의 품질특성과 이용

황영현
경북대학교 농학과

우리 나라에서는 예부터 “불미콩”이라고 불리우는 전통의 유색 콩품종을 협이 완전히 익기 전인 녹협기에 수확하여 삶아 간식용으로 이용하거나 밥밑콩 및 떡소용 등으로 이용되어 왔다. 팥콩에는 단백질, 지질, 당, 섬유질 및 vitamin A, C, E를 많이 함유하고 있어서 영양적으로 뛰어난 식품이다. 우리 나라에서의 팥콩재배는 크게 2가지 형태로 되고 있는데, 첫째는 녹협기의 콩을 나무 채로 수확하여 단으로 묶어 시장에 출하는 것(枝豆)으로 경기도 양평을 중심으로 전국적으로 생산이 되고 있으며, 둘째는 경북 청송에서 1995년도에 영농조합법인 “청송지두”가 설립되어 녹협기의 팥콩을 공장에서 삶은 후 냉동형태로 시장에 출하고 있다.

팥콩의 품질은 외관상의 특징, 물성, 성분 등으로 결정되는데, 양질의 팥콩용 콩은 맛이 좋고, 협이 선녹색이고, 꼬투리와 알맹이의 발육이 균일하며, 병충해를 입지 않아야 하고, 협당 알맹이수가 2~3개이고, 모용 색이 회색이고 배꼽 색이 황색인 품종이다. 종실의 단백질, 지방 및 당 함량은 영양과 식미에 크게 영향을 미치는데, 당 함량은 단백질함량과 부의 상관, 지방함량과는 정의 상관을 보인다고 알려져 있다. 맛에 영향을 미치는 요인으로는 단맛, 고소한 맛 및 립의 경도 등이다.

일본의 경우 팥콩의 소비량은 연간 약 15만톤 내외로 약 9만톤을 국내에서 생산하고 부족한 양(금액으로 약 1억불)을 외국에서 냉동콩의 형태로 수입을 하고 있으나 해마다 국내 생산량이 줄고있어 수입량은 늘어날 전망이다. 청송지두에서는 국내에서 생산된 냉동 팥콩을 일본 시장에 수확에 걸쳐 표본수출 하였으나 가격을 포함하여 협내의 과다한 수분함량, 협개열성의 어려움 및 표면 염장농도 등이 문제점으로 지적된 바 있다.

IMF 이후 국내에서도 최근 콩의 기능성적 측면, 즉 항동맥경화, 항암, 항산화, 항균, 혈당강화 및 경년기 여성장해 방지와 예방 등 콩의 기능성 식품으로서의 가치가 널리 알려지면서 팥콩소비도 크게 늘어나 지난해 생산된 팥콩이 지난 연말에 다 소비되었고, 현재 외국에서 팥콩이 도입되어 시중에 판매되고 있는 실정이다. 따라서, 팥콩의 수량성을 중심으로 한 적품질육성과 아울러 영양면을 고려한 가공과 제품화면에서 기술개발이 이루어진다면 국내 수요의 창출은 물론 거대한 일본시장에서 생산환경이 일본의 주요 수입국인 대만과 중국보다 월등히 좋은 우리의 팥콩이 수출 경쟁력을 가질 수 있으며, 이를 통한 농가 소득증대가 가능하다고 본다.